

MENUS DU 23 JUIN AU

27 JUIN 2025

<p><u>Lundi</u></p> <p>Radis/Beurre </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Purée de carottes*  </p> <p>Crème à la vanille</p>	<p><u>Mardi</u></p> <p>Tomate vinaigrette*  </p> <p>Rougail saucisses*</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Fromage </p> <p>Fruits </p>
<p><u>Jeudi</u></p> <p>Melon/Pastèque* </p> <p>Pizza végétarienne </p> <p>Salade verte </p> <p>Glace*</p> <p>Petit gâteau</p>	<p><u>Vendredi</u></p> <p>Concombre à la crème* </p> <p>Filet de lieu à la crème</p> <p>Poêlée de courgettes</p> <p>Fromage </p> <p>Fruits </p>

LEGENDES :

Circuit court 

Fait maison 

Fruits et légumes

Céréales, féculents & légumes secs

Viandes et poissons

Produits laitiers

* Plats suggérés par les élèves des écoles privé et publique en cours élémentaires.

Fournisseurs Circuit court :

La ferme de la Cerclerie (Bio) – Farine et huile // Ferme de l’Airvaudais – Produits laitiers

Julien boucher de Carrefour Market – Viandes et charcuteries

Fromagerie du Côteau – Fromages // Boulangerie Coquerie (Gaëtan) – Pain et viennoiserie

Anthony Pacault – Pommes // Chris primeurs – Fruits, légumes et poissons frais

Le menu peut être amené à être modifié en fonction des situations d’approvisionnement.

Tous les menus sont disponibles sur le site internet sous la rubrique « écoles ».